Rok VIII. Tarnów, dnia 15-go listopada 1908 r. Nr. 21.



Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

GŁOS ROLNICZY

Pismo popularne, ilustrowane, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

PRZEDPŁATA ROCZNA przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 50 h., w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polskiem 2 rs. 50 kop.

Ogłoszenia jednorazowe oblicza się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 15% rabatu.

Reklamacye nieopieczętowane są wolne od opłaty pocztowej. Termin reklamacyi dni 14.

Wypiekanie chleba z porośniętego zboża.

W ziarnie zbóż, nadającem się do wypiekania chleba, znajdują się rozmaite składniki, które w roku słotnym, przy porośnięciu ziarna, ulegają takim zmianom, że chleb z nich otrzymywany bywa słodkawy, klajstrowaty, o mniejszym lub większym zakalcu. Z ciał, wchodzących w skład ziarna najważniejszemi są: krochmal, błonnik, guma, cukier, tłuszcz, białko, gluten i sole mineralne. Największym zmianom przy kiełkowaniu ziarna ulegają krochmal i gluten. Pierwszy pod wpływem fermentu (dyastazy) powstającej w kiełkującym ziarnie przemienia się na cukier i dekstryny, drugi zaś t. j. gluten traci przy kiełkowaniu swą elastyczność i ciągliwość, w następstwie czego ciasto wyrastać nie może.

Gluten, o składzie zbliżonym bardzo do białka, jest w normalnym stanie ciałem tak podatnem, że daje się wyciągać w bardzo cieniutkie błonki. Błonki te są na tyle silne, że wytrzymują prężność gazu (kwasu węglowego), który zbiera się w nich przy wypiekaniu chleba. Te to błonki (banieczki) właśnie czynią chleb porowatym. Gluten jest ciałem bardzo słabo rozpuszczalnem we wodzie i to tak w zimnej, jak i w gorącej, chłonie natomiast wody więcej aniżeli krochmal. Krochmal pęczniejąc, bierze tylko 50% wody, podczas gdy gluten wchłania jej około 75%. Gluten nie

rozpuszcza się również ani w alkoholu ani w tłuszczach, rozpuszcza się natomiast bardzo łatwo w rozcieńczonych kwasach. A że mąka ze zboża porosłego albo wilgotnego zawiera zawsze nieznaczną ilość kwasów, działających na gluten roztwarzająco, przeto traci on nietylko swą zdolność chłonienia wody, ale także i swoją elastyczność, w następstwie czego chleb, wypieczony z takiej mąki przedstawia masę zbitą, zakalcowatą, lepką, a po wyschnięciu twardą i trudno strawną.

Wapno, wiążąc kwasy roślinne, przywraca glutenowi utraconą elastyczność i zdolność chłonienia wody. Na tę to dobroczynną własność wapna wskazał już Liebig, a inny uczony nazwiskiem Artus, podał sposób wypiekania chleba z mąki zepsutej przy użyciu wody wapiennej, która również ma poprawiać jego własności.

Wodę wapienną można sobie łatwo sporządzić w domu. W tym celu bierze się 1 kg. niegaszonego wapna i w naczyniu glinianem zwilża wodą studzienną; gdy się wapno w proch rozsypie i ochłódnie, przesypuje się je do naczynia większego także glinianego, lecz polewanego i zalewa większą ilością wody. Skoro ta woda sklaruje się, to będzie już do użytku gotowa. To samo wapno może służyć kilka razy do sporządzania wody wapiennej, jeśli zaczynianie chleba w krótkich odstępach czasu po sobie następuje. Naczynie jednak z wapnem trzeba przykrywać, by się doń nie dostawał kurz i inne nieczystości. Woda zczerpywana do zaczyniania ciasta ma być zupełnie przeźroczystą i bezbarwną. Do zaczyniania nie należy brać samej tylko wody wapiennej, lecz trzeba ją mieszać z wodą studzienną, w stosunku $^1/_3$ części wody wapiennej na $^2/_3$ wody zwyczajnej. Trzeba także dodatek soli zwiększyć o $^1/_4$ część.

Wprawdzie dodatek wody wapiennej nie wpływa na zmianę postępowania przy zaczynianiu i wyrobie chleba, to przecież ze względu na trudność uzyskania dobrego pieczywa nie zaszkodzi przypomnieć co następuje:

1) Porośnięte zboże należy wysełać do młyna tylko po należytem wysuszeniu i oczyszczeniu tegoż. Przesuszać można na piecu piekarskim, rozsypawszy je w niegrubej warstwie w tym dniu w którym się chleb wypieka.

2) Ciepłota lokalu, w którym ma się dokonywać zaczynianie i wyrób ciasta, ma wynosić 15—18° R. Do tej samej ciepłoty mają być doprowadzone także i inne rzeczy jak: mąka, drożdże, względnie zakwas, woda, mająca być wzięta do zaczyniania, a także wszelkie statki do tego celu potrzebne, a więc: dzieże, niecki, koryta itd. Stałe zaś utrzymanie powyższej ciepłoty w czasie wyrobu chleba jest tak niezbędnem, że nawet z dobrej mąki nie da się upiec chleba bez zakalca, jeśli powyższego warunku nie przestrzegano dość ściśle i ze zrozumieniem rzeczy.

3) Rozrabianie czy to drożdży, czy zakwasu (części ciasta pozostałego z poprzedniego rozczynu) powinno być uskutecznione w wodzie mającej ciepłotę 25° R. Wody do tego celu trzeba użyć

w takiej ilości, by z zakwasu powstała ciecz zupełnie płynna. Ma ona być pozbawiona wszelkich grudek, chociażby najdrobniejszych, gdyż inaczej kiśnienie (fermentacya) przebiega nierównomiernie i niejednolicie. Rozdrabianie zakwasu może być dokonanem albo w osobnem naczyniu np. w donicy, garnku lub misce, albo w tej samej dzieży, w której ciasto na chleb ma być wyrobione, trzeba ją tylko pochylić nieco na bok, by rozrobiony zakwas nie rozlewał się po całem dnie.

4) Z całej ilości mąki przeznaczonej do wypieku, bierze się do zaczynu tylko część. Mąka ta ma być dobrze przesuszona i ogrzana. Wsypuje się ją do rozrobionego zakwasu i dodaje tyle wody ocieplonej, by zakwas dał się z mąką dobrze wymięszać. Zwyczajnie na 1 litr mąki wystarcza $^3/_4$ litra wody, w czem $^1/_4$ litra ma być wody wapiennej a $^3/_4$ litra zwyczajnej. Dla dokładniejszego wymięszania zakwasu z mąką można ją dosypywać partyami, starając się, by wszystko wyrobione było jak najstaranniej, i by dało ciasto bardzo wolne lecz nie za rzadkie, mniej więcej, o konsystencyi gęstej śmietany. Wody nie należy dawać za dużo, gdyż inaczej rozczyn nie wyfermentuje należycie.

5) Dobrze wyrobiony rozczyn, po wygładzeniu na powierzchni posypuje się mąką, by nie wysechał, poczem dzieżę nakrywa się grubem płótnem, złożonem we dwoje, robi się zaś to w celu ochrony rozczynu przed owadami i przeciągiem. Tak zabezpieczony rozczyn odstawia się na 6 do 8 godzin do fermentacyi, lecz w takim lokalu, w którym ciepłota jest możliwie jednostajną i nie opada poniżej 15° R. Najlepiej zrobić rozczyn wieczorem około godziny np. 9-ej, w takim bowiem razie do rana, do godziny 5-ej, rozczyn sfermentuje i już przed południem może być wyrobiony na ciasto, zdolne do wypieku.

O fermentacyi samej, odbywającej się w rozczynie, da się powiedzieć po krótce, co następuje: Oto krochmal, nasiąknąwszy wodą, pęcznieje, przyczem rozpada się i po części ulega zcukrzeniu. Wytworzony cukier pod wpływem drożdży (zakwasu) podlega fermentacyi alkoholowej, przy której cukier bywa przerabiany na alkohol i kwas węglowy. Ten ostatni, będąc gazem, stara się z rozczynu wydostać na zewnątrz, lecz mu na to nie pozwala gluten, który nasiąknięty wodą nabrał tak wielkiej elastyczności, że wyciąga się w bańki dla gazu zupełnie nieprzenikliwe. W ten sposób zatrzymuje on wszystek kwas węglowy, tworzący się przy fermentacyi. Zatrzymywaniem kwasu węglowego i pęcznieniem krochmalu da się wytłumaczyć sprawa rośnięcia rozczynu, który w ciągu 6 do 8 godzin w dwójnasób zwiększa swą objętość.

Gdyby rozczyn z porośniętego zboża, pomimo dodatku wody wapiennej, nie rósł należycie, to widocznie przy kiełkowaniu utraciło ziarno także za dużo związków azotowych, skutkiem czego grzybki drożdżowe nie mogą się rozmnażać, bo nie mają dość pokarmu azotowego. Następstwem braku tego pokarmu bywa to,

że rozczyn nie rośnie. W takim wypadku przy następnym wypieku trzeba będzie do rozczynu dodać tylko wody wapiennej, a zamiast wody zwyczajnej (studziennej) użyć nieco mleka, maślanki lub serwatki.

Koniec fermentacyi rozczynu poznaje się po tem, że zwolna poczyna on już opadać, a przyciśnięty na powierzchni ręką, zachowuje przez jakiś czas odcisk, nie wyrównywający się łatwo. Gdy rozczyn doszedł już do tego stanu, oddziela się z niego nie wielką część (mniej więcej ¼ litra), mającą służyć jako zakwas do następnego wypieku, poczem można się już zabrać do wyrobu ciasta. Część rozczynu wydzieloną na zakwas, trzeba wymięszać z mąką żytnią w takiej ilości, by nawet znaku nie było, że to jest ciasto. Taki zakwas w miejscu suchem da się przechowywać i kilka tygodni. Gdyby zakwasu nie było i musiano się posługiwać drożdżami prasowanemi, to trzeba będzie wziąć 25 do 30 gr. drożdży na każdy litr mąki, przeznaczonej po rozczynu. Drożdże te trzeba przed dodaniem do mąki zaczynić również letnią wodą podobnie jak się to robi z zakwasem.

6) Do wyrobu ciasta z rozczynu trzeba najpierw wodę przygotować, licząc ¾ litra wody na 1 litr mąki. Trzeba jednak przytem uwzględnić także to, że im gorszą jest mąka, tem mniej wody lać do niej należy. Te zaś granice są dość znaczne, bo ilość dodać się mającej wody, zależnie od jakości mąki, może wynosić ½ do ¾ części na jedną część mąki. Praktyka daje pod tym względem dość pewną wskazówkę, która da się określić następującemi słowy: masz dać do danej mąki taką ilość wody, byś otrzymał ciasto elastyczne, nie lepkie, nie czepiające się ani palców ani naczyń.

W odmierzonej ilości wody, w której ⅓ będzie wapiennej, a ⅔ studziennej, rozpuszcza się sól, w takiej ilości, by na 1 kg. mąki wypadło 10 do 20 gr. soli. Woda powinna być letniawa nie zimna. Jeśli mąka jest dobra, można dać mniej soli, jeśli atoli jest nieco podejrzana, to większa ilość soli nic jej nie zaszkodzi, zwłaszcza, że i ona ma własność poprawiania procesu fermentacyjnego, a to przez wpływ jaki wywiera na gluten i jego przymioty.

Mając już wodę przygotowaną, można się zabrać do odmierzenia mąki. -Z mąki wygrzanej i przesianej przez gęste sito, bierze się teraz tylko ⅔ części z ilości przeznaczonej do całego wypieku, albowiem ⅓ część z tej mąki użyto już poprzednio do sporządzenia rozczynu. Gdyby n. p. do rozczynu użyto 3 litrów mąki, to teraz trzebaby odmierzyć 6 litrów. Odmierzoną mąkę dzieli się na oko, na trzy równe części. Jedną z nich wsypuje się zaraz do dzieży, a dolawszy odpowiednią ilość wody, mięsza z rozczynem. Mięszanie to musi być wykonywane jak najdokładniej, bo inaczej chleb będzie posiadał te same wady, jakich nabiera w razie niedostatecznego wymięszania rozczynu. Ponieważ praca ta wy-

maga wprawy i wielkiego wytężenia siły, przeto powierzać ją należy osobie silnej i wytrzymałej, bo „misić“ ciasto tak, czy „misić“ owak, to nie jest wszystko jedno. Robota ta nie może być wykonywana bezmyślnie i byleby się zbyć, tu trzeba i zrozumienia rzeczy i dobrej woli, by ją wykonać sumiennie. Ciasto trzeba ugniatać z siłą, obejmować je i odwracać warstwami, wyczuwając gdzie są gruzły, mąka lub ciasto niejednolite. Dla lepszego wykonania tej roboty nie sypie się do rozczynu wszystkiej mąki naraz, lecz dzieli ją na 3 części i dosypuje partyami.

Po wymięszaniu z rozczynem pierwszej partyi (części) mąki, wsypuje się część drugą, a postąpiwszy z nią jak z pierwszą, dosypuje trzecią, którą również z poprzednio urobionem ciastem dobrze wymięszać i ugnieść należy.

Dobre gospodynie, przy ugniataniu ciasta postępują tak skrupulatnie, że po zmięszaniu i zagnieceniu z rozczynem pierwszej partyi mąki, nie sypią zaraz drugiej, aż dopiero po upływie pół godziny, a czynią to w tym celu, by fermentacya w świeżo zagniecionem cieście mogła się przedtem znowu na dobre rozbudzić. Tak samo, pomiędzy zagnieceniem drugiej partyi mąki a trzeciej, pozostawiają ciasto w spokoju, również na ½ godziny.

Wygniecione i dobrze wyrobione ciasto przetrzymuje się jeszcze przez 4 do 5 godzin w miejscu ciepłem, by do rozczynu domięszana mąka mogła również uledz fermentacyi, a ciasto mogło nabrać klejkości i porowatości. I że rzeczywiście staje się ono porowatem, wnosić można z tego, że rośnie, a co się widzi po zwiększającej się jego objętości. Skoro po upływie powyżej wspomnianego czasu, pocznie ciasto opadać, to trzeba się zaraz zabrać do wyrabiania bochenków. Gdybyśmy fermentacyę przetrzymali dłużej niż potrzeba, to ciasto poczęłoby się rozlewać, a z wypieku nie otrzymalibyśmy wówczas bochenków okrągłych, lecz plackowate. Wielkość bochenków powinna odpowiadać celowi. Tam, gdzie n. p. czeladzi wydziela się chleb tygodniowo, tam trzeba robić bochenki równo wielkie, więc ciasto na nie wydzielać należy według wagi. W tym celu, potrzebne ciasto odważa się na szalce wagowej, posypanej mąką lub miałkim grysem, przyczem baczyć należy, by ciasto ważyło o 25 procent więcej, niż mają ważyć bochenki po wypieczeniu, albowiem ¼ część wagi ciasta zniknie skutkiem wyparowania wody przy pieczeniu. Nadmienić tu nie zaszkodzi, że bochenki wielkie nie czerstwieją tak szybko, jak małe, wymagają natomiast dłuższego wypiekania. Co do kształtu bochenków, to mogą one być okrągłe lub podłużne, struclowate. Te ostatnie, zalecają się tem, że zajmują mniej miejsca w piecu, że się łatwiej wypiekają i że przy krajaniu są podzielniejsze, czerstwieją natomiast szybciej, aniżeli okrągłe.

Wyrobione bochenki układa się albo na stolnicy, posypanej mąką albo daje do koszyków słomianych, misek, talerzy itp., które trzeba również potrząść mąką lub grysem, by ciasto do nich

nie przywarło. Bochenki, wyrobione z ciasta dobrze wyfermentowanego, wsadza się zaraz do pieca, w przeciwnym razie, to znaczy, gdy ciasto okazuje jeszcze tendencyę do wzrostu, to pozostawia się jeszcze wyrobione bochenki przez jakie pół godziny do dalszego wyrastania. Skoro jednak poczną tracić swoją wypukłość i okazują skłonność do rozlewania się, to trzeba je bezwłocznie wsadzać do pieca.

7) Piec przed wsadzaniem chleba powinien być należycie wygrzany. Ciepłota w nim powinna wynosić wówczas 270 do 280° R. Ponieważ jednak trudnem by było, by w takich wypadkach gospodynie posługiwały się termometrami, więc nie od rzeczy będzie, gdy podamy poniżej praktyczne sposoby, dozwalające na ocenianie stopnia rozpalenia pieca. Najpowszechniej badają piec w ten sposób, że po usunięciu resztek ognia i po wymieceniu dna wilgotnem pomiotłem, próbuje się go, posypując mąką tak dno, jak i jego czeluście. Jeśli mąka nie zajmie się płomieniem zaraz, lecz stanie się tylko mocno rumianą, to piec jest dobrze rozpalony, w przeciwnym razie jest za gorący. Można także badać piec ostro zaciętą drzazgą łuczywa, pociągając nią po dnie pieca. Jeśli drzazga nie buchnie ogniem, lecz w śladzie swym pozostawia iskry, to ciepłota pieca będzie odpowiednią do wsadzenia chleba. Jest piec za zimny źle, jest za gorący również źle, w pierwszy bowiem razie mało wody z chleba wyparuje, więc musi on być zakalcowaty i tak lepki, że z miąższu jego można będzie śmiało koniki lepić. W piecu zaś za gorącym zetnie się na bochenku skóra tak nagle, że para, wytwarzająca się w środku nie może się wydostać na zewnątrz, tego zaś następstwem będzie to, że skóra pod naciskiem pary tak dalece odstanie od miękiszu, że wytworzy się pod nią próżnia, w której myszy śmiało harce wyprawiać mogą. Rozumie się, że lepiej będzie, gdy piec jest za gorący, bo przez kilkakrotne skropienie wodą można go ochłodzić, stosownie do potrzeby. Gorzej jest, gdy piec jest za zimny, bo w tym wypadku nie pozostanie do zrobienia nic innego, jak tylko rozniecić w nim ogień na nowo. Rzecz jasna, że do rozpalania pieca trzeba się zabrać wczas, a nie dopiero wtedy, gdy już ciasto leży w koszykach lub na stolnicy. Jeśli drzewo jest suche, wystarczy rozpalić w piecu na 3 kwandransy, przed wsadzeniem chleba.

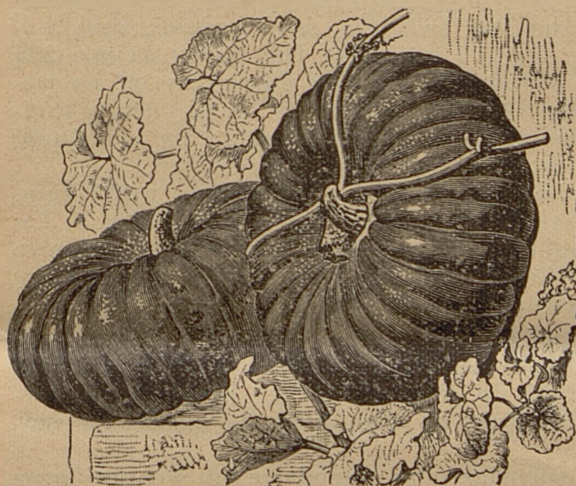
Wsadzając chleb do pieca, gdy jest on jeszcze na łopacie, polewa się go z wierzchu wodą gorącą. Polewanie to ma niedopuszczać do nagłego ścinania się skóry, zarazem ma ono wywoływać piękny połysk i zarumienienie naskórka. Niekiedy dla uzyskania bardzo pięknego pieczywa wyjmują bochenki po półgodzinnem pieczeniu, a obmywszy je znowu wodą, wsadzają napowrót do pieca.

Chleb w piecu ma siedzieć od 1½ do 2 godzin, czy zaś ma siedzieć dłużej czy krócej, zależeć będzie nietylko od wielkości bo-

chenków, ale także od zdolności pieca do utrzymywania ciepła. Chleb dobrze upieczony bywa lekki, a gładki drut, wetknięty w środek bochenka, powinien po wyjęciu być zupełnie czysty. Wyjdzie drut osmarowany cząsteczkami ciasta, to będzie to wskazówką, że chleb nie jest jeszcze dobrze upieczony. *Czaykowski.*

Banie czyli dynie.

Ojczyzna Indye wschodnie. Roślina i owoc w krótkim czasie do nadzwyczajnej dochodzą wielkości i wiele zajmuje gruntu. *Bania tykwa* odznaczająca się dziwnym kształtem i tem, że twarda jej skóra dozwala używać tych bań, po wyrzuceniu z nich miękiszu i po ich zasuszeniu, za naczynia do napoju: jest oddzielnym gatunkiem i pochodzi z Indyj wschodnio-zachodnich. *Bania melonowa* po większej części jadalna i piękną mająca powierzchowność. Roślina ta lubi ciepło i wilgoć, najlepiej udaje się na gruncie żyznym, lekkim, pulchnym, na słońce wystawionym. Moczy się nasiona w kwietniu lub maju; a gdy puszczą kiełki, sadzi się po 5 cm. głęboko, a na 1½ m. jednę od drugiej oddalone. Dobrze jest przysypać je ziemią z miałkim gnojem końskim pomięszaną i często polewać. Gdy się owoc zawiąże, zostawić na łodydze po 2 lub 3 zawiązki, a resztę z wierzchołkami łodygi odciąć, aby więcej miały pożywienia. Pod owoc podkładać dachówkę, lub skorupy i odkrywać mu słońce, gdyby go zbyt liście zakryły; można dla oszczędzenia miejsca zwrócić łodygi na przyległy płot, altanę i t. p. Chcąc wychodować wielki owoc, trzeba często podlewać korzenie rośliny. Najlepiej będzie wtedy ustawić pod nią naczynie z wodą, któraby po krajce ciągle się do korzeni rośliny sączyła. Na nasienniki wybierać banie albo na pniu, albo w izbie zupełnie dojrzałe; wybrane z nich nasienie na słońcu wysuszyć i w suchem miejscu zachować. Utrzymywać kwiaty tych roślin daleko jedne od drugich, aby się pyłek z jednych nie dostawał na drugie i odmiany się nie psuły.



Sprawa handlu bydłem a stanowisko dotychczasowych pośredników.*)

Coraz to częściej pojawiają się w prasie codziennej, a zwłaszcza ludowej, artykuły o organizacyi handlu bydłem i trzodą, z których można poznać, że autorami są dzisiejsi pośrednicy i że chodzi o bałamutne przedstawienie faktycznego stanu rzeczy, a temsamem odciągnięcie naszego drobnego rolnika od jedynie racyonalnego sposobu spieniężania swego dobytku, przez własną organizacyę rolniczą. Rzecz ta wymaga przeto objaśnienia także z drugiej strony.

Jak wiadomo Galicya cała została przez skartelowanych handlarzy trzody podzielona na okręgi i w każdym okręgu jest, t. zw. „Królik świński", który rzeczywiście tak jak król w państwie ściąga podatki, tak on płaci za trzodę cenę jaką uważa za odpowiednią, chowając sute zyski do swej kieszeni. Niechby się odważył ktoś czy to handlarz z innej okolicy, czy też rzeźnik, przyjechać na targ należący do rejonu takiego handlarza, celem zakupna trzody; to taką mu skroją kurtę, że z porachowanemi kośćmi wraca do domu (jak świadczą znane wielokrotnie wypadki pobicia i za tem idące skargi i procesy). Handlarz taki ma całą gromadę naganiaczy, którzy wyłudzają, czy to z domu, czy też na jarmarku za bezcen trzodę od nieporadnych wieśniaków. Że przytem w środkach nie przebierają — dowodzą liczne skargi włościan na brutalność i terror ze strony handlarzy na targach małomiasteczkowych.

Dla przeciwdziałania temu wyzyskowi i oburzającym praktykom, utworzono przed rokiem w Galicyi Zachodniej Biuro handlowe c. k. Towarzystwa Rolniczego w Krakowie, a w Galicyi Wschodniej Agencyę handlową c. k. Towarzystwa Gospodarskiego we Lwowie, przy pomocy Rządu, który dał na cele organizacyi pewne zasiłki.

Organizacye te tworzą po poszczególnych powiatach i okręgach Związki producentów, na których czele stoją sami rolnicy producenci i wysyłają powierzone im sztuki do Wiednia, Pragi, Krakowa, Morawskiej Ostrawy i inne targi, stosownie do tego, gdzie się spodziewać można lepszego spieniężenia.

Sztuki przeznaczone na sprzedaż sami gospodarze lub wybrani przez nich mężowie zaufania dostawiają w oznaczonym dniu do stacyi kolejowej, gdzie się je pod kontrolą Związku i Biura handlowego znaczy, numeruje i wydaje poświadczenie dostawy.

Organizacyi nie chodzi o zaprowiantowanie Wiednia w tanie mięso, lecz przedewszystkiem o ochronę interesu producentów, a w dalszym rzędzie także o aprowizacyę większych miast, przedewszystkiem krajowych w odpowiednią ilość mięsa.

Dążeniem organizacyi jest ujęcie całego handlu bydłem i trzodą w swoje ręce, a temsamem normowanie cen odpowiednio do słusznych kosztów produkcyi.

Koszta tej obywatelskiej, na żaden zysk nieobliczonej organizacyi, przedstawiają się w porównaniu z kosztami dotychczasowego pośrednictwa, jak następuje:

1) Handlarz lub komisyoner musi objeżdżać lub obchodzić wsie i targi, żyć po restauracyach, aby módz poczynić zakupy, co go naraża na znaczne koszta — czego Organizacya nie czyni.

2) Handlarz i komisyoner musi trzymać cały zastęp zgonników, (Pałczarzami zwanych), których wysoko wynagradza — czego Organizacya nie ma.

---

*) Artykuł niniejszy przesłało redakcyi Biuro handlowe dla eksportu bydła rzeźnego, z prośbą o zamieszczenie.

3) Organizacya musi bydło i trzodę koleją wysyłać do miejsca zbytu — co też i handlarze robią — tu koszta równają się.

4) Organizacya płaci wagowe, targowe, stajenne, żywienie i inne należytości na targach wielkomiejskich, handlarze to samo, tu koszta równają się.

5) Organizacya płaci na targu koszta sprzedaży, co i handlarze komisyonerom muszą płacić, koszta jednak u komisyonerów są znacznie większe jak u Organizacyi, tu więc różnica wychodzi na dobro Organizacyi.

6) Organizacya ubezpiecza bydło od wypadku podczas transportu, oraz na wypadek konfiskaty, rolnik płaci premię asekuracyjną. Handlarz odlicza na te straty odpowiednią kwotę, która ze względu na niebezpieczeństwo strat jest u handlarzy znacznie wyższą niż w ogólnym ubezpieczeniu u Organizacyi.

7) Rolnik pędzi bydło lub trzodę na targ, traci przy tem cały dzień, a uzyskaną kwotę ma sposobność na targu łatwo wydać, a często i strwonić, przy pędzaniu do sprzedaży przez Organizacyę, traci zaledwie kilka godzin, a często kilku producentów powierza swoje sztuki do transportu na stacyę kolejową mężowi zaufania. Zapłatę otrzymuje każdy wprost do domu pocztą i nie ma pokus do niepotrzebnych wydatków.

Z tego zestawienia widać, że Organinizacya pracuje taniej niż pośrednicy. Środki na utrzymanie koniecznych funkcyonaryuszy w Centralnem Biurze w Wiedniu i w Biurach krajowych w Galicyi nie idą z kieszeni producentów, lecz z funduszów na te cele przez c. k. Rząd i Kraj umyślnie udzielonych.

To też jeżeli się mówi o stosunku zysku przy sprzedaży handlarzom a Organizacyi, to trzeba przytoczyć, że cały szereg gospodarzy z powiatów Rzeszowskiego, Strzyżowskiego i innych uzyskało przy sprzadaży przez Organizacyę w stosunku do oferowanej ceny miejscowych handlarzy różnicę od 10 — 80 koron na sztuce trzody — czy to nie przekonywujące?

Sukces na tem się nie kończy; handlarze płacą dziś w powiatach, gdzie Organizacya powstała, ceny 20% — 30% wyższe niż dawniej, mimo, że ceny obecnie spadły o jakie 10—12 hal. na klgr. żywej wagi trzody.

Ładne więc zyski ciągnęli z tego handlarze i pośrednicy, kiedy dziś takie różnice cen płacić mogą. — Choćby Organizacya sama ani jednej sztuki nie sprzedała, tylko stała na straży interesu rolników, toby już było wielką jej zasługą. — Dlatego my Rolnicy stać przy niej i bronić się musimy — skoro na wyzysk naszych kieszeni czyha cały zastęp skartelowanych spekulantów.

Zdarza się niejednokrotnie, że producenci otrzymują ceny niższe przy exporcie przez Organizacyę, dzieje się to jednak tylko wtedy, gdy sztuka targowana przez handlarza jest z tem przeświadczeniem, że ten handlarz sztuki nie nabędzie, bo odnośny właściciel zdecydował się sprzedać ją przez Organizacyę. Wówczas oferuje handlarz umyślnie cenę wyższą od ceny targowej; gospodarz nie sprzedaje, spodziewając się jeszcze wyższej, tymczasem spotyka go zawód. Takie wypadki są jednak tylko sporadyczne, a spodziewać się należy, że wkrótce ustaną, bo rolnicy pouczeni, albo sprzedadzą sztukę handlarzowi, aby on odpokutował za nierzetelne postępowanie, albo wytrwawszy przy sprzedaży przez Organizacyę nie będą żałowali zysku podstępnie im ofiarowanego.

Oczywiście ten nowy i nadspodziewanie rozwijający się ruch wśród producentów wychodzi na szkodę pośredników, którzy usilują go zgnieść i w tym celu chwytają się także fałszywego przedstawienia rzeczy w prasie. — Obowiązkiem więc moim jako Rolnika, ostrzedz wszystkich interesowanych, aby nie dali się bałamucić, lecz opierając się na doświad-

czeniu własnem i całego szeregu Rolników, z ufnością udawali się jak dotąd do Organizacyi — i dbając o własny interes z całą gorliwością wzięli się do wspólnej pracy.

Dziś do pracy na polu Organizacyi handlu bydłem wzięły się oprócz obu Towarzystw rolniczych także i Kółka rolnicze, oraz niektóre Rady powiatowe i inne Korporacye rolnicze. Widać że nie jest to rzecz błaha — skoro tyle poważnych czynników upatruje w niej jeden z warunków lepszej przyszłości dla naszego rolnictwa.

A zatem — Rolnicy do dalszej pracy wspólnej a wytrwałej! Cel wytknięty — i do niego dążyć będziemy: *do wyzwolenia się z sideł nieuczciwego pośrednictwa!*

Rozmaite.

Ochrona drzew owocowych przed mrozami zależy przedewszystkiem od gatunku i rodzaju drzewa, od suchej, a przepuszczalnej lub iłowatej a wilgotnej gleby, od jesieni suchej i mroźnej lub mokrej i deszczowej. Biorąc to wszystko na uwagę, okrywamy drzewka delikatnie: jak brzoskwinie, morele, grusze francuskie i wszelkie drzewka prowadzone karłowato, słomą, sitowiem lub choiną, ziemię zaś w promieniu 1 metra potrząsamy liściem, choiną lub słomiastym nawozem, ale dopiero wówczas, gdy na 10 cm. zamarznie. Gdyby mrozy się wzmagały i dochodziły do 15° R., a śniegu nie było, w takim razie potrząsaną ziemię jeszcze raz tak grubo tym samym materyałem pokrywamy, a okrycie drzewka przeglądamy, by gałązki i latorośle nie wyzierały. Okrycie to zostawiamy na drzewkach do czasu, gdy pączki kwiatowe czy liściowe poczną się otwierać. Początkowo robimy miejscami otwory, by dopuścić do drzewka powietrze i słońce. Całkowite odkrycie może nastąpić dopiero przy końcu kwietnia, a okrycie samego pnia możemy i dłużej zostawić.

Przy drzewach wysokopiennych i w szkółkach osuszamy przedewszystkiem grunt, przez odprowadzenie w jesieni wody zbytecznej. W ciągu całej zimy musimy starannie dbać o to, by ziemia była zawsze zamarznięta. W razie, gdyby śnieg spadł na niezamarzniętą ziemię, wówczas w sadzie odrzucamy go z pod drzew, a w szkółce ubłaczamy go — przechodząc parę razy rzędami. Gdyby ziemia zamarzła na 15—20 cm., wówczas należy zgarnięty śnieg narzucać z powrotem. Jeżeli wśród zimy śnieg zginie i ziemia rozmarznie, a po niejakim czasie śniegi i mrozy powrócą, należy postąpić jak wyżej.

Tylko tak postępując unikniemy szkody, jaką by nam mróz mógł wyrządzić. Wiadomo bowiem, że mróz nie wywiera prawie żadnego wpływu na przedmioty suche, a dopiero tam, gdzie woda się znajduje zciniają ją, równocześnie rozprężając, przezco następuje pękanie kory i marznięcie drzewa.

Wartość nawozu ptasiego dla ogrodów. W gospodarstwach w których dużo drobiu się hoduje, niewiele jeszcze zwraca się uwagi na to, że odchody tego drobiu są bardzo cennym nawozem na rośliny ogro-

dowe. Z odchodami tymi należy uważnie się obchodzić, by nie utraciły wartości nawozowej. Pierwszym warunkiem jest utrzymanie odchodów tych w należytej suchości. Zwykle posypuje się spód chlewików piaskiem, dodawać jednakże należy chociaż raz w tydzień miału torfowego i wapna, albowiem te materyały wiążą w sobie ulatniający się zwykle amoniak. Można także posypywać popiołem, plewami, nawet trocinami, w ogóle materyałem, który wilgoć w siebie wciąga. Do chlewików, gdzie są gęsi, kaczki, niechaj mają przystęp kury; one grzebiąc nogami, nawóz ten najdokładniej mieszają. We większych ilościach nawozu tego zatrzymywać nie można, gdyż się zagrzewa i traci siły nawozowe. Nawóz kurzy i gołębi z domieszką torfu, sucho utrzymywany i sproszkowany, sypie się pod ogrodowizny, tak jak saletrę chilijską na roli. Skutecznym jest ten nawóz na jarmuż, selery, szparagi, sałatę, na wierzch rozsiany— ale na cebulę, ziemniaki, ogórki, dynie skuteczniej będzie, gdy się go z ziemią wymięsza. Na rośliny strączkowe jest bardzo skutecznym tam, gdzie ziemia zimna i mokra; tam ten nawóz ją rozgrzewa. Skutecznem jest polewanie roślin rozcieńczonym nawozem. Jedno wiaderko suchego nawozu wsypuje się w beczkę od nafty. Takich beczek należy więcej ustawić, gdyż mieszanina ta z początku zaraz przechodzi ferment, a dopiero po tygodniu jest rozpuszczoną i dopiero wtedy zdatną do polewania roślin. Gnojówka w ten sposób przyrządzona działa skutecznie nie tylko na warzywa, ale i na krzewy owocowe, oraz na drzewka owocowe, także na kwiaty, szczególnie na róże.

Hodowla kaczek na wsi. Uderzającem zjawiskiem jest zbyt małe dotychczas rozpowszechnienie chowu kaczek w miejscowościach, obfitujących w wody. Spotykamy tam bowiem kaczki prawie zawsze tylko w nieznacznej bardzo liczbie obok dość licznych stad gęsi. Tę niepopularność kaczek musimy przypisać wprost bądź nieznajomości sposobów ich wychowu, bądź też niezrozumieniu ich wartości gospodarskiej. Gęś znosi w roku, średnio licząc — najwyżej 30 jaj, zaś kaczka odmiany Peking do 100 jaj, które można z najlepszym skutkiem podkładać kurom przez cały sezon nośności do wysiadywania, przyczem pamiętać należy, że dobrze podkarmione kaczęta, są już w wieku 10—12 tygodni ptakami nietylko okazałymi, ale pod każdym względem doskonałymi na stół.

Jak badać świeżość jaj. Przykrem jest dla gospodyni, gdy gościowi dostanie się przypadkiem nieświeże jajo. By tego uniknąć, potrzeba się przekonać o świeżości jaja przed wrzuceniem go do garnka. Przekonać się o tem najłatwiej, trzymając jajo w palcach i patrząc przez nie do światła (słońca lub lampy). Świeże nie zepsute jaja będą całe jednakowo przejrzyste, szare. Całkiem popsute jaja są całkiem zmącone, a skorupka najczęściej koloru szarego.

Ale i o świeżości niezepsutych jeszcze jaj można się łatwo przekonać, a to w następujący sposób: Rozpuścić w litrze wody 57 gramów soli kuchennej, i roztworu tego wlać do szklanki tyle, by wypełnił ją do $^3/_4$ wysokości. Jeżeli do tego płynu włożymy jaje, to całkiem świeże,

zaledwie kilkudniowe, pójdzie odrazu na dno, starsze (8 — 14-dniowe) będzie pływać w roztworze, całkiem zepsute pływa nawet w czystej wodzie, a to wskutek nagromadzenia się w niem wiele gazów.

Ceny targowe. (Tarnów) Sprzedawano: Pszenicę od 23·00 do 25·00, żyto od 20·00 do 21·00, jęczmień od 14·00 do 15·00, owies od 13·00 do 14·00, kukurydzę od 18·00 do 19·00, groch od 20·00 do 26·00, rzepak od 32·00 do 34·00, ziemniaki od 5·00 do 6·00, siano od 7·00 do 7·50, słomę od 5· — do 6·—. — Ceny w koronach za 100 kg.

Kalendarz od 16-go do 30-go listopada. 16. P. Edmunda, 17. W. Grzegorza, 18. Ś. Romana, 19. C. Elżbiety wdowy, 20. P. Feliksa wyznawcy, 21. S. Ofiarowanie N. M. P., 22. N. 23 po Św. Cecylii, 23. P. Klemensa. 24. W. Jana od Krzyża 25. Ś. Katarzyny panny, 26. C. Sylwestra opata, 27. P. Waleryana, 28. S. Grzegorza. 29. N. 1 Adw. Saturnina, 39. P. Andrzeja.

Dział ogłoszeń.

Za ten dział redakcya nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności.

Towarzystwo rolnicze okręgowe w Tarnowie

podaje do wiadomości że:

1) **Import bydła z Fryzyi holenderskiej.** Ponieważ istnieje uzasadniona nadzieja uzyskania pozwolenia na sprowadzenie z Fryzyi holenderskiej przez Niemcy bydła rozpłodowego, przeto Komitet c. k. krakowskiego Towarzystwa rolniczego zawiadamia niniejszem P. T. hodowców, że już obecnie można nadsyłać do biura komitetu (Kraków, basztowa 6), zgłoszenia w sprawie zakupna materyału hodowlanego we Fryzyi, z podaniem ilości i rodzaju sztuk zapotrzebowanych. W razie otrzymania pozwolenia na import bydła Komitet poda do wiadomości P. T. hodowców bliższe warunki, odnoszące się do przesyłania zaliczek na zamówiony materyał, termin sprowadzenia etc. i wyszle do Fryzyi komisyę, celem zakupna zamówionego bydła.

---

2) po myśli sprawozdania c. k. Towarzystwa rolniczego w Krakowie na r. 1907. Wpływ stuteczny nawożenia samym *potasam* lub potasem i azotem szczególnie na owsie, w wielu przypadkach silnie się objawił, zwracając uwagę na korzyść jaką może zapewnić użycie pod tę roślinę soli potasowej.

Próby z solą potasową na kapuście i burakach pastewnych. Uzyskane podwyższenie plonów w wielu przypadkach było tak uderzające, że użycie pod rośliny okopowe soli potasowej w gospodarstwach niezawodnie bardzo się rozpowszechni. W przeważnej liczbie sprawozdań podnoszą wykonawcy próby, że sól potasowa przyczyniła się do wykształcenia główek kapusty bardzo zbitych i twardych i zwiększała znacznie ilość liści obłamywanych, podczas wegetacyi na karmę.

Próby na owsie i jęczmieniu. Z zebranych sprawozdań okazuje się, że sól potasowa przyczyniła się do wybitnego podniesienia plonu, poprawiła jakość ziarna, w szczególności ciężar i wypełnienie.

---

3) c. k. Ministerstwo rolnictwa zawiadamia o wyjściu z druku lexykonów, obejmujących spis gmin wszystkich w Radzie państwa reprezentowanych krajów. Lexykony te zredagowane w językach krajowych, mogą nabywać korporacye rolnicze po cenie o 20% niższej od ceny księgarskiej.

---

4) Biuro Towarzystwa rolniczego okręgowego w Tarnowie podaje do wiadomości, że przyjmuje zgłoszenia na zakupno nasion i maszyn wszelkiego rodzaju, dalej, że utrzymuje na składzie żużle i kainit.

Uznane za najlepsze.

Siewniki nowo ulepszonego systemu trybikowego **„Agricola"**

Stalowe pługi

BRONY, WALCE

Kosiarki do trawy, koniczyny

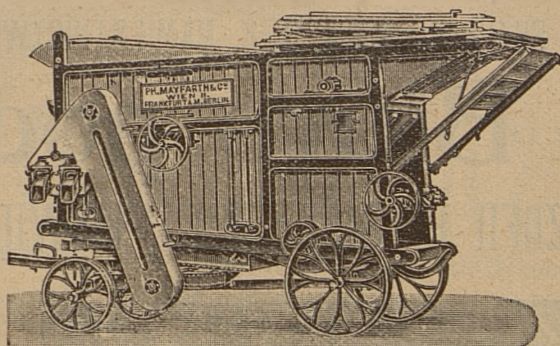
ŻNIWIARKI do zboża

Roztrząsacze siana, grabiarki do siana i zboża.

PRASY do słomy i siana

TŁOCZNIE do owoców i winogron

MŁOCARNIE z pat. łożyskami wałeczkowemi samosmarującemi się do ruchu ręcznego, kieratowego i motorowego.



Hydrauliczne prasy

Gniotowniki do winogron

Obrywacze winogron

MŁYNKI do tarcia owoców, sikawki do winnych latorośli i innych owoców

Przyrządy do suszenia owoców i jarzyn.

Kieraty poruszane siłą zwierząt pociągowych,

Młynki do czyszczenia zboża, trieury, łuskacze kukurydzy,

Sieczkarnie z pat. łożyskami wałeczkowemi, samosmarującemi się — najlżejszy chód,

Krajacze buraków, śrutowniki,

Kociołki do parzenia, oszczędnościowe piece kociołkowe,

Obracalne pompy do gnojówki i wszystkie inne maszyny rolnicze

najnowszej konstrukcyi. odznaczonej nagrodami. wyrabiają i dostarczają

PH. MAYFARTH i Ska.

13–14

Fabryki maszyn rolniczych, odlewarnie żelaza i kuźnie parowe.

Rok założenia 1872. **Wiedeń 21, Taborstrasse Nr. 71.** 1050 robotników.

odznaczeni więcej jak 600 złotymi, srebrnymi medalami etc.

 Obszerne ilustrowane katalogi bezpłatnie. Zastępcy i odsprzedający poszukiwani. 

Dom drewniany,

dachówką kryty, **z kilku morgami pola** I-ej klasy na równi, przy gościńcu w **Gromniku** (stacya koleji i kościół na miejscu) sprzeda **Z. Zawadzki w Gromniku** p. w miejscu





Redaktor odpowiedzialny i wydawca: **T. CZAYKOWSKI,**

profesor gospodarstwa w c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.